MODE D'EMPLOI FUMOIR

5. Ouvrir l'alvéole pendant la durée de fumage. Tant qu'il y a de la fumée, la combustion et l'opération de fumage est actif.

1. Poser les aliments à fumer en position verticale avec les crochets ou position horizontale sur les grilles.

2. Placer le bac de récupérateur de graisse sous les aliments eu au-dessus du bas à charbon.

3. Entreposer le charbon chaud ou faire la braise dans le bac. (Faire de la braise comme pour le barbecue).

4. Parsemer la sciure (1 à 2 grosses mains) directement sur le charbon chaud.

5. Fermer la porte pendant toute la durée du fumage.

La combustion de la sciure sur le charbon dégage une fumée = fumage des aliments

Le fumage se produit 20 secondes après l'exposition à la chaleur

Compris dans l'emballage :

- Fumoir en acier inox
- 3 grilles en acier inox 304
- 5 crochets inox
- 1 Kg de sciure (95% hêtre et chêne et 5% mixte)
- Bac pour charbon et sciure (bac plus gros)
- Bac pour récupérer la graisse (bac plus petit)

FUMAGE A CHAUD ET A FROID

Le fumage peut se faire à **froid (12-35 °C)**. Le fumage à froid sèche, aromatise et contribue à allonger la durée de conservation mais ne cuit pas les aliments.

Le fumage peut se faire à **chaud (50-85 °C).** Lors d'un fumage à chaud, les aliments ne sont pas seulement fumés mais également cuits, en particulier le poisson. Le poisson exige une température de 82° à 93°C. La viande et la volaille sont fumées entre 82°C et 115°C.

CONSEILS

Le fumage du poisson, de la viande ou de la volaille n'impose aucune limite à votre imagination ou votre créativité.

Il est cependant fortement conseillé de mariner ou saler vos produits au préalable.

La Société **EMYG CONSERVERIE** vous invite à découvrir son site Internet pour y trouver de nombreuses recettes et vidéos: www.emyg-conserverie.com

RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la méconnaissance ou à la non-application des conseils de cette notice.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Les Fumoirs **EMYG**, sont produits en Italie avec des matériaux conformes au Règlement CE 1935/2004 pour le contact avec les aliments.

AVERTISSEMENTS:

- Le support ne doit pas être inflammable
- Ne jamais utiliser le fumoir près de matériaux enflammés
- N'utiliser le fumoir qu'à l'air libre et à l'abri du vent
- Ne pas transporter le fumoir lorsqu'il fonctionne
- Protéger l'appareil de l'humidité
- Le fumoir est chaud pendant l'utilisation et durant la période de refroidissement après l'utilisation.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les produits EMYG sont couverts par la garantie européenne pour les défauts de fabrication. Sa validité est de 2 ans dès l'achat pour le particulier. La garantie entre en vigueur à partir de la date d'achat. La date d'achat est la date indiquée sur la facture/ticket de caisse délivré lors de l'achat par client final. Le fabriquant s'engage à réparer et à remplacer gratuitement les pièces comportant un défaut de fabrication pendant la période de garantie. Les défauts qui n'auront pas été clairement attribués aux matériaux ou à la fabrication, seront examinés auprès du SAV autorisé, et facturés en fonction du résultat. La garantie ne s'applique pas en cas de dégâts accidentels dû au transport, à une négligence ou à un traitement inadapté, en cas d'usage ou d'installation impropre, erroné ou non conforme aux instructions reportées dans la notice et en cas de phénomènes indépendants des modes de fonctionnement et d'utilisation de la machine. La garantie est annulée en cas de réparation ou de manipulation effectuée par des tiers non autorisés. L'intervention sous garantie ne donne pas droit au remplacement de l'appareil ou à la prolongation de la garantie. La garantie ne prévoit pas le nettoyage de la machine ou de ses parties si nécessaire.

TEMPS DE FUMAGE

Le temps de fumage varie en fonction du produit et de son poids, du fumoir et du degrés de fumage désiré.

Le fumage dépend des goûts de chacun.

Voici, cependant une idée de temps de fumage en fonction des produits.

PRODUIT	DECOUPE	SALAGE	DESSALAGE	SECHAGE AU FROID	FUMAGE
Magret de canard	Entier	7 heures	Enlever le gros sel avec un chiffon	30 heures	2 à 4 heures
Porc	Poitrine, Saucis-ses, Chipolatas	8 heures	Tremper 1 heure	24 heures	2 à 3 heures
Poulet	Poulet entier ou-vert en 2	4 heures	Rincer sous l'eau	24 heures	3 heures
Truite	Filet ou entier	2 à 3 heures	Tremper 30 min	12 heures	2 à 3 heures
Huile d'olive	Dans un récipient	/	/	/	1 heure
Fromage	Entier	/	/	/	2 heures
Saumon 500 g	Filet	1 heure	Rincer sous l'eau	5 heures	1h30 heures
Saumon 1.5 Kg	Filet	2.h30 heures	Tremper 30 min	10 heures	3 heures
Saumon 3 Kg	Filet	5 heures	Tremper 1h30	10 heures	4 à 6 heures

Retrouver des idées recettes sur notre Site Internet :

www.emyg-conserverie.com